



LE PETIT DEJEUNER : BONNE JOURNEE

Objectifs

Personnaliser l'accueil du client : gérer le "coup de feu"
Appliquer les normes
Arbitrer les « coûts » et la « nécessaire abondance »
Maîtriser les ratios
Apprendre à adapter l'offre à la segmentation de clientèle

Programme



Petit-déjeuner

Public

La formation s'adresse aux responsables restauration, Responsables petits déjeuners, employés service petits déjeuners

Durée et tarifs

1 jour
Tarifs et devis sur demande

Stage Inter-entreprises :

Mini groupes de 6 à 10 personnes constitués de stagiaires issus d'entreprises similaires ayant les mêmes objectifs

Stage Intra-entreprise :

A partir de 2 personnes, entièrement dédié aux objectifs de l'entreprise

L'importance du petit déjeuner dans un hôtel

Les techniques d'accueil

L'analyse des qualités, des connaissances et des procédures pour le personnel du service petits déjeuners

L'amélioration du buffet petit déjeuner

- Les produits
- La disposition des équipements
- Les contenants
- Les services périphériques

La gestion des produits

La gestion des stocks et des DLC

L'hygiène

Connaissance des risques et calendrier des tâches

